

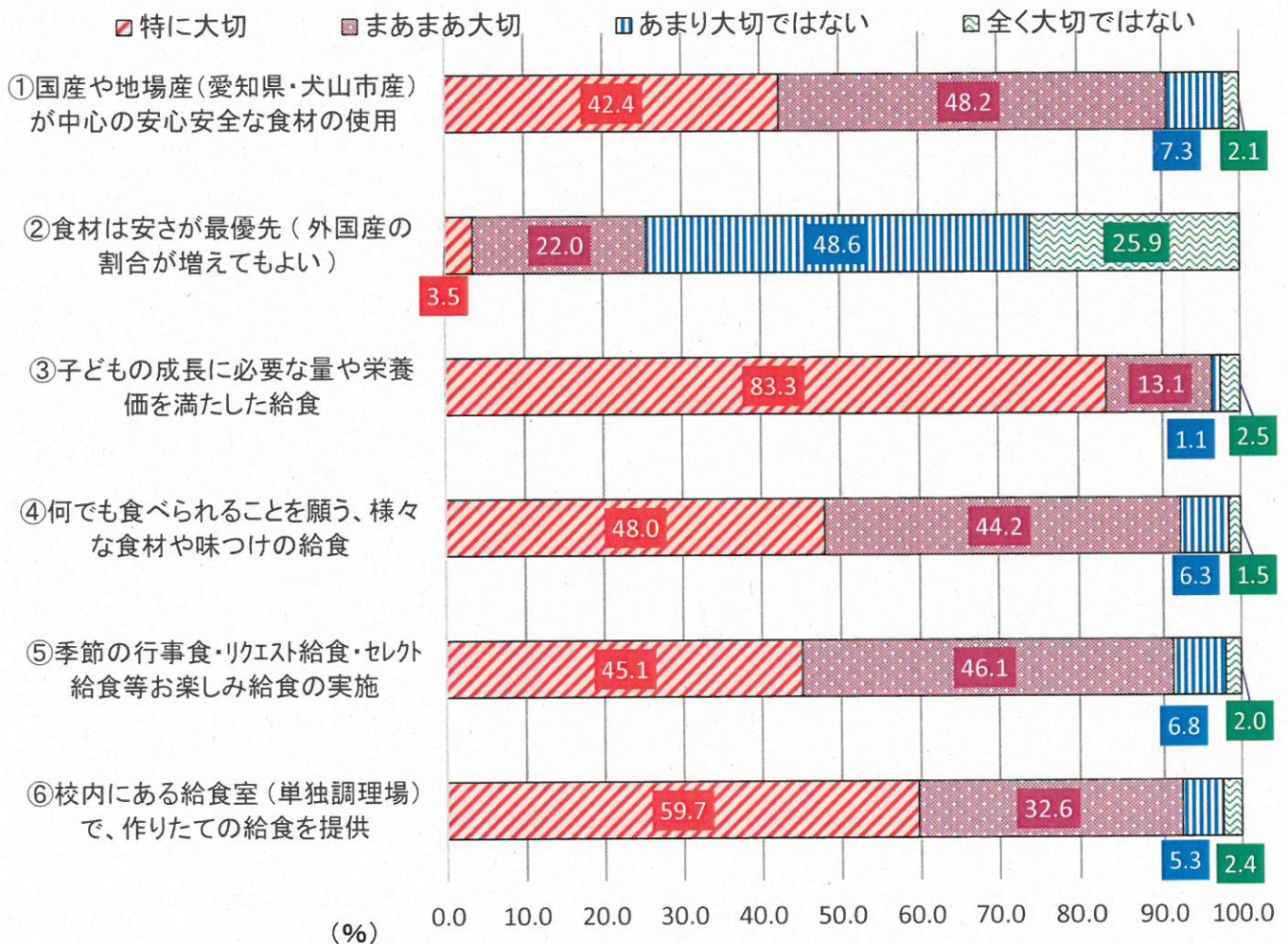
給食に関するアンケート結果について

秋冷の候、皆様方におかれましては、益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。9月にご協力いただきました「給食に関するアンケート」については、3,508件もの多くのご家庭にご回答をいただき厚く御礼申し上げます。結果は下記のとおりとなりました。必要な量や栄養価を満たすこと等について、大切であると考えるご家庭が多いことが分かりました。

また、給食費を食材価格の上昇分程度値上げする必要性については、「必要がある・やむを得ない」が72%、「どちらかというとも必要」が約22%、「どちらかというとも必要ない」が約5%、「全く必要ない」が、1%弱となりました。これらの結果を踏まえ、給食費の見直しの有無及び見直しをする場合の金額等について、12月中を目処に検討をしてみたいと考えています。

加えて、多くの皆さまより、犬山市の給食に対し、様々なご意見と、感謝や励ましのお言葉を頂戴しました。誠にありがとうございます。今後も安心安全でおいしい給食の提供を心がけてまいります。

問1 学校給食でどれくらい大切だと思われますか。

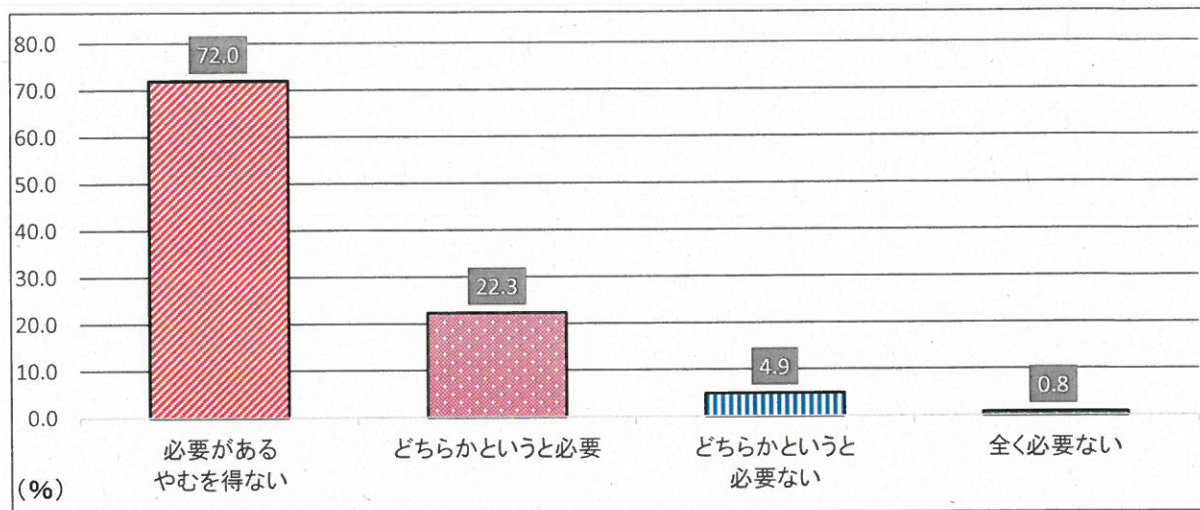


【まとめ】

①国産・地場産が中心の安心安全な食材を使用すること、③子どもの成長に必要な量や栄養価を満たす給食、④何でも食べられるように様々な食材や味つけの給食、⑤行事食、セレクト給食等お楽しみ給食の実施、⑥校内の給食室で調理することについて、「特に大切」及び「まあまあ大切」だと考える家庭が、「あまり大切でない」「全く大切でない」よりも多い結果となりました。とりわけ、③必要な量や栄養価を満たすことについては、「特に大切」だと考える家庭が、8割以上となっています。

また、②食材は安さが最優先については、「あまり大切ではない」が約半数で、「全く大切ではない」と「まあまあ大切」がそれぞれ2割を超す結果となりました。

問2 給食費を食材価格の上昇分程度値上げする必要性について、どう思われますか。



皆さまからいただいたご意見・ご提案

たくさんのご意見をいただき誠にありがとうございました。
紙面の都合上、全てを掲載できないことをご了承ください。

- ・安心安全な食材を使用してほしい。
- ・栄養価を満たした給食を提供してほしい。
- ・苦手な野菜や魚も給食では食べられる。
- ・子どもは給食を毎日楽しみにしている。
- ・犬山市の給食費は高い。
- ・今後も国産中心の食材でお願いしたい。
- ・給食の量が足りないようだ。量を満たした給食を希望する。
- ・いつもおいしい給食に感謝している。子どもがおいしいと言っている。
- ・子どもの成長や健康が最重要だと考える。値上げには賛成だ。
- ・値上げは理解できるが、値上げ分を市が負担してほしい。
- ・給食時間が短いのでは。
- ・質は下げないでほしい。

・牛乳は、毎日提供しなくてもよいのではないかと。和食の日には牛乳は不要ではないかと。牛乳ではなく、お茶でよいのではないかと。牛乳を提供せず浮いた金額でおかずを充実させてはどうか。

→牛乳には、カルシウム・たんぱく質・ビタミンが含まれており、特にカルシウムについては、牛乳を提供しない場合では、必要とされる摂取基準を大きく下回ってしまいます。カルシウム摂取基準を満たすためには、牛乳に代わるものを提供する必要があると、費用や調理作業量を考えると、慎重な検討が必要であると考えています。

・食材の購入方法を工夫したらどうか。見直すべきではないか。食材価格を安くする取組みをしているのか。

→野菜や肉等については、衛生管理上当日納品しており、朝の決められた時間内に納品できる業者が限られること、また、安い業者1社のみでは時間内に配送できないこと等の理由から現状の購入方法となっていますが、現在、他市町の業者も含めて質と価格に見合った食材納入について、調査や交渉、検討を重ねています。

・地場産物にはこだわらなくてもよいのでは。

→犬山市産食材については、「犬山子ども食育応援団」のご協力のもと、市場価格よりも安く新鮮な野菜や果物を使用しています。また、地場産物の活用については、国や県から活用促進の指導を受け、できる範囲で活用するよう心がけていますが、他県産と比べて価格に開きがある場合は、地場産にこだわらず、適宜安く入る産地の食材を使用するようにしています。

・給食の献立を参考にしたい。レシピを教えてください。

→すでに給食日より等でレシピ紹介をしている学校もありますが、今後は他の学校でも、ホームページや給食だより・給食試食会等で紹介していきます。また、今年度は、広報4月15日号と10月15日号裏面にも掲載しています。ぜひご覧ください。

・世界の料理は必要ないのでは。普通の食事を提供してほしい。小学校の給食の方が口に合うようだ。

→中学校の給食では、国際理解等を目的とした食育の一環として、世界の料理や日本の各地域の料理を提供することがあります。また、大人の味覚形成を目指して、あえて苦手な食材や調理法を用いることもあり、子どもの食べやすさに重きを置いた小学校の献立とは少し異なる面があります。献立によっては、初めは口に合わずに戸惑うこともあるかもしれませんが、多くの生徒が少しずつ慣れていき何でも食べられるようになっていきます。ご理解いただくと幸いです。

・給食の献立表が細かくて読みづらい。

→食物アレルギー対応等の観点から、各料理ごとに使用する食材が分かるような表記にしており、1枚にまとめるために文字が小さくなっています。A4サイズの紙面では見えづらい場合は、A3サイズに拡大することも検討していきます。

資料の修正のお詫びとお知らせ

アンケートと一緒にお配りしました資料に、わかりにくく誤解を招く表現がありました。お詫び申し上げます。裏面の「共同調理場のいいこと」の③を「給食施設が集約されているため、発注や会計処理等が効率的である」と修正をさせていただきます。修正版については、各校のホームページに掲載させていただきます。ご確認ください。